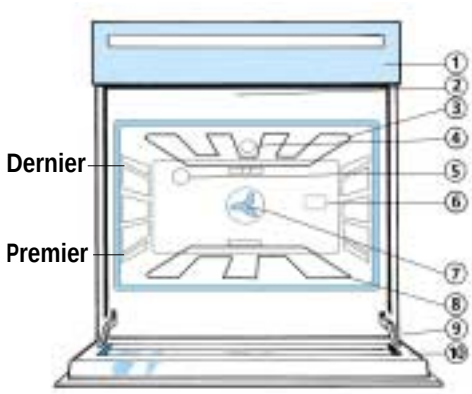


Premier/Dernier: positions des gradins

1. Bandeau de commandes
2. Turbine de refroidissement (non visible)
3. Eléments de chauffage voûte
4. Catalyseur
5. Eclairage du four
6. Tournebroche
7. Ventilateur
8. Elément de chauffage sole (non visible)
9. Charnières de porte
10. Porte du four

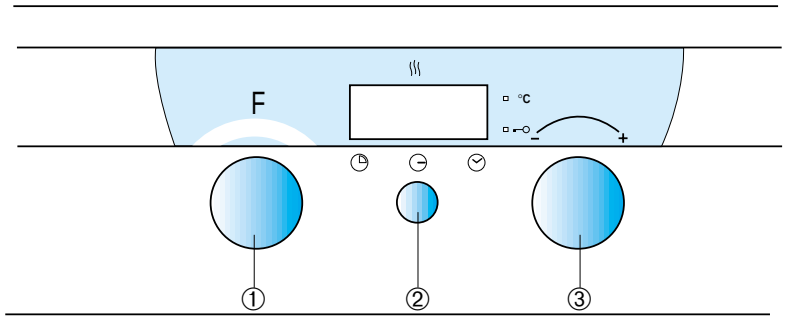
ACCESSOIRES

- Grille
- Lèchefrite à usages multiples
- Tournebroche

N.B. Après l'extinction du four, la turbine de refroidissement peut continuer de fonctionner pendant un certain temps afin d'assurer un bon refroidissement.

TABLEAU DES FONCTIONS DU FOUR

Symbole fonction	Fonction	Niveau de temp. préréglé	Description des fonctions (voir détails dans le mode d'emploi)
-	**FOUR ETEINT**	-	-
	ECLAIRAGE FOUR	-	Pour allumer la lampe du four.
	FONCTION DÉCONGÉLATION ET MAINTIEN AU CHAUD	**35°C**	Pour faire lever et pour décongeler.
	CHALEUR PULSÉE	**200°C**	Pour cuire sur deux ou trois niveaux, à la même température.
	STATIQUE	**225°C**	Pour cuire des aliments sur un seul niveau. Préchauffage.
	TURBOGRIL (Gril + air pulsé)	**3**	Pour griller de grosses pièces de viande.
	GRIL	**3**	Pour griller de petites pièces de viande, toasts, etc.
	GRIL + TOURNEBROCHE	**3**	Pour cuire des rôtis de viande, des volailles.
	TURBO	**225°C**	Pour préchauffage rapide du four.
	AIR PULSÉ	**200°C**	Pour cuire les gâteaux et la pâtisserie.
	PYROLYSE	-	Pour le nettoyage. La durée est établie automatiquement (6ème Sens).



1. Sélecteur de fonctions du four.
2. Touche pour sélectionner et confirmer les différentes opérations (fonctionne par pressions séparées seulement).
3. Bouton de réglage: de l'heure, du temps de cuisson, de l'heure de fin de cuisson, des températures, des niveaux de puissance.

Boutons escamotables

- Pour dégager le bouton, appuyer au milieu.
- Placer le bouton sur la position désirée.
- Lorsque la cuisson est terminée, replacer le bouton sur la position marquée d'un "0" et appuyer à nouveau pour l'escamoter.

MISE EN MARCHE DU FOUR

Lorsque le four est connecté au réseau électrique pour la première fois, ou reconnecté après une coupure de courant, *l'afficheur indique "STOP".*

Pour mettre le four en marche:

- Placer le **bouton 1** sur "0".
- Appuyer sur la **touche 2**.

Attention: Lorsque la température de 320°C environ est dépassée à l'intérieur du four, en pyrolyse ou pendant la cuisson, la porte est bloquée pour des raisons de sécurité. Cela a lieu aussi lors du branchement du four au réseau afin de positionner correctement le mécanisme.

POUR L'UTILISATION DU FOUR SE REPORTER A LA FICHE PROGRAMMATEUR

Important

ATTENTION

Ce modèle de four est équipé d'une "porte froide". **Cependant, lorsque la fonction pyrolyse est en service, certaines parties de l'appareil peuvent devenir très chaudes: tenir les enfants éloignés.**

Ne pas tapisser le four avec des feuilles d'aluminium: l'augmentation de chaleur qui en résulterait pourrait nuire au fonctionnement du four. Lorsque la fonction pyrolyse est en service, tous les accessoires non emaillés, doivent être retirés du four. Sur le modèle avec "porte froide", la température de la vitre extérieure de la porte atteint une température d'environ 40°C, lorsque la température du four est de 200°C. Comme cette température de la partie avant de l'appareil n'est que légèrement supérieure à la température du corps humain, la sécurité complète de l'utilisateur est assurée. Ce type de porte réduit aussi de façon importante la température de la partie avant de l'appareil en fonction pyrolyse (une réduction d'environ 40% par rapport à une porte traditionnelle). Cependant, comme le four atteint des températures plus élevées durant cette fonction, il faut surveiller les enfants avec une attention particulière.

NOTICE D'EMPLOI

INSTALLATION

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

AVANT LA PREMIERE MISE EN SERVICE DU FOUR

CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

PRECAUTIONS ET CONSEILS D'ORDRE GENERAL

ACCESSOIRES DU FOUR

FONCTIONS DE CUISSON DU FOUR

NETTOYAGE DU FOUR ET DE SES ACCESSOIRES

DIAGNOSTIC DES PANNES

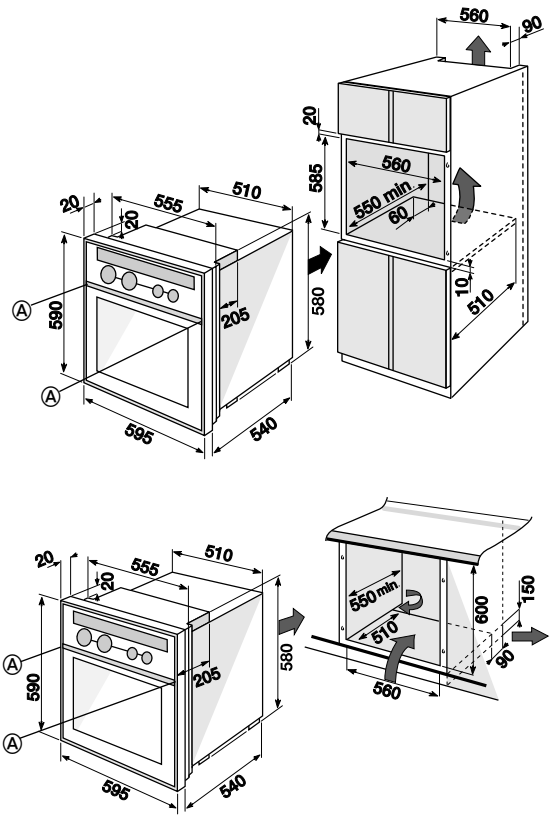
SERVICE APRES-VENTE

DECLARATION DE CONFORMITE CE

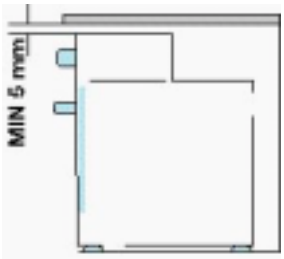
INSTALLATION

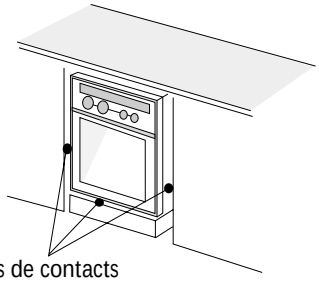
Informations techniques pour l'installateur

- Après avoir déballé le four, pour pouvoir effectuer le branchement, le poser sur la base en polystyrène pour éviter de l'abîmer.
- Ne pas soulever le four en le prenant par la poignée, mais le saisir par les côtés.
- Vérifier que l'appareil n'a pas subi de dommages pendant le transport.
- Les dimensions du four et du meuble sont indiquées sur la figure ci-contre.
- Les meubles en contact avec le four doivent résister à la chaleur (90°C).
- Si le revêtement en plastique ou les colles ne sont pas suffisamment résistants à la chaleur, il se peut que la surface gondole, cloque ou se décolle.
- Placer le four dans la cavité du meuble, en le soulevant par les côtés et en faisant attention à ne pas coincer le câble d'alimentation.
- Pour garantir une bonne ventilation, respecter les ouvertures de ventilation indiquées sur la figure (200 cm^2 minimum).
- Fixer le four au meuble avec les vis (A) comme indiqué.
- Le four peut aussi être encastré sous une table de cuisson.



- Un espace minimum de 5 mm est en outre nécessaire, entre le bord supérieur du four et le bord inférieur du plan de travail: cet espace ne doit jamais être obturé par des baguettes ou des traverses de renforcement du meuble. Lorsque le four est installé, il faut veiller à ce que les côtés ne touchent ni les bords avant des meubles, ni les tiroirs et portes adjacents (cf. figure).

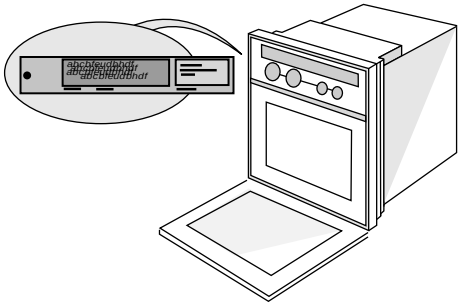




Pas de contacts

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

- **Important:** ne jamais mettre le four sous tension avant d'avoir terminé le branchement.
- S'assurer que l'installation et les branchements électriques soient effectués par un technicien qualifié selon les instructions du fabricant et selon les normes locales en vigueur.
- L'installateur est responsable du branchement électrique correct et du respect des normes de sécurité.
- Le branchement au réseau doit se faire par l'intermédiaire d'un dispositif de coupure omnipolaire dont la distance d'ouverture des contacts est égale ou supérieure à 3 mm.
- La mise à la terre des appareils est obligatoire aux termes de la loi.
- Ne pas utiliser de prises multiples ni de rallonges.
- Après l'installation, les parties électriques doivent être inaccessibles.
- Vérifier que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond bien à celle de votre habitation. La plaque signalétique se trouve sur le bord avant du four (visible lorsque la porte est ouverte).



AVANT LA PREMIERE MISE EN SERVICE DU FOUR

- Pour obtenir entière satisfaction de votre four, nous vous invitons à lire attentivement la notice d'emploi. Conservez cette notice, elle pourra vous être utile.
- Retirer les cartons de protection et la pellicule plastique de protection.
- Retirer les accessoires du four et le faire chauffer à 200°C pendant environ une heure pour éliminer les odeurs et les fumées du matériau isolant et des graisses de protection. Il est conseillé d'ouvrir la fenêtre pendant cette opération.

CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

1. Emballage

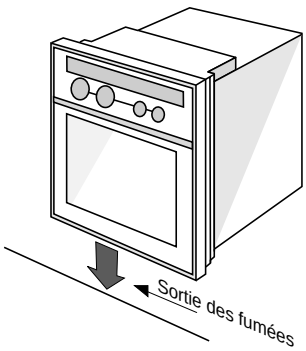
- L'emballage est composé de matériaux entièrement recyclables et porte le symbole de recyclage (♺).

2. Appareils

- Les appareils ont été fabriqués avec des matériaux recyclables ou réutilisables. Les mettre au rebut en suivant les prescriptions locales pour l'élimination des déchets. Auparavant, les rendre inutilisables en coupant le câble d'alimentation.

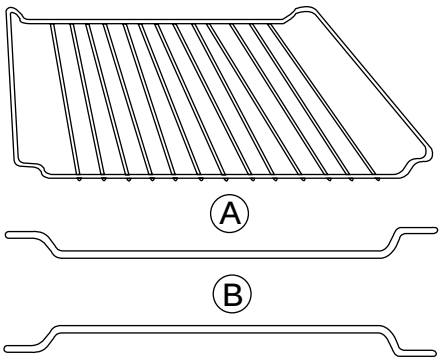
PRECAUTIONS ET CONSEILS D'ORDRE GENERAL

- Avant toute opération d'entretien, débrancher le four de l'alimentation générale.
- Tenir les enfants éloignés pendant le fonctionnement du four.
- D'éventuelles réparations ou interventions sur le four doivent être effectuées exclusivement par un technicien qualifié.
- Vérifier que les câbles électriques d'autres appareils utilisés près du four ne risquent pas de toucher les parties chaudes ou d'être coincés dans la porte du four.
- Ne pas s'appuyer ou s'asseoir sur la porte ouverte du four. Ne suspendre aucun objet à la poignée de la porte ouverte du four.
- Utiliser des maniques pour retirer les ustensiles et les accessoires, lorsque le four est chaud.
- **Ne pas couvrir la sole du four avec des feuilles d'aluminium.**
- Ne pas placer de produits inflammables dans le four. Si l'appareil était mis en service par inadvertance, ils pourraient s'enflammer.
- Au cours du processus de cuisson, de l'eau s'échappe de la nourriture sous forme de vapeur. Tous les fours ont besoin que cette vapeur soit évacuée hors de l'enceinte du four. Pour des raisons de sécurité et d'esthétique, il a été prouvé que la meilleure position pour l'évacuation se trouvait en bas de la porte. En conséquence, il peut arriver que de la vapeur sorte de cette zone occasionnellement. C'est un fait normal et la partie inférieure peut être nettoyée.
- **Ne pas poser de gros poids sur la porte, car cela pourrait endommager l'enceinte du four et les charnières. Poids maximum: 7 kg.**

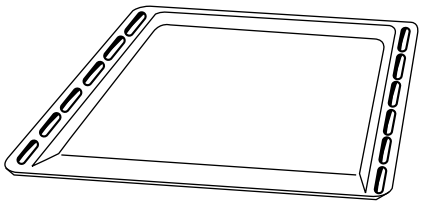


ACCESSOIRES DU FOUR

Grille
La grille peut être utilisée de la même manière qu'une grille plate.
Le nombre de positions des gradins peut être doublé, selon que la grille est placée dans la position A ou dans la position B.

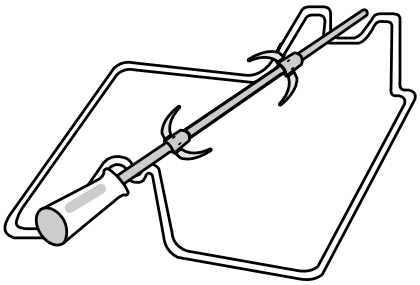


Lèchefrite à usages multiples
Cette lèchefrite peut être utilisée comme plaque à pâtisserie et possède un bord incliné dans ce but.
Peut être utilisée comme plaque à pâtisserie pour choux à la crème, meringues, madeleines, pâte feuilletée, etc.
Lorsqu'elle est placée sous une grille, elle sert de lèchefrite pour recueillir le jus et la graisse qui s'écoulent des mets qui grillent.



Tournebroche
Le tournebroche est fourni avec un support pour la broche.
Pour utiliser le tournebroche:

- Mettre en place le support de la broche dans le four.
- Glisser une des fourches sur la broche, puis l'aliment à rôtir à la broche, puis la deuxième fourche.
  Centrer l'aliment et le fixer dans sa position en bloquant les deux fourches à l'aide des vis.
- Placer la broche sur le support.
- Badigeonner l'aliment d'huile ou de beurre ramolli.
- Introduire la pointe de la broche dans la fixation carrée au fond du four.
- Placer le sélecteur sur la position GRIL + TOURNEBROCHE.
  Avant de fermer la porte, retirer la poignée isolante de la broche en la dévissant.



FONCTIONS DE CUISSON DU FOUR

Les fonctions varient suivant le modèle - voir la fiche produit séparée.

Fonction décongélation et maintien au chaud

Cette fonction permet de maintenir un ou deux niveaux de température (35°C ou 60°C) à l'intérieur du four.

- Le réglage de la température sur **35°C** convient particulièrment pour faire lever la pâte à pain et à pizza.
- Le réglage par défaut est **35°C.** Pour cette fonction, il est conseillé d'utiliser le premier gradin.
- Utiliser la position **60°C** pour maintenir les aliments chauds une fois qu'ils sont cuits.

Fonction chaleur pulsée

Volailles, tartes

Cette fonction peut être utilisée pour cuire différents plats simultanément sur deux ou trois niveaux sans contamination d'odeur ni de goût. Les plats sont uniformément dorés et sont tendres et succulents. La fonction peut aussi être utilisée pour une décongélation rapide à 50°C.

Fonction statique

Pâtisseries, quiches, viandes rôties, volailles

- Préchauffer le four à la température de cuisson désirée, afin que les plats soient saisis dès leur introduction dans le four.
- Placer le plat dans le four dès que le voyant du thermostat s'éteint.
- Les plats de cuisson doivent être assez profonds et posés sur la grille placée à mi-hauteur dans le four.

Pour les gâteaux et les pâtisseries, utiliser:

- soit la lèchefrite à usages multiples (gâteaux sablés et pâtisseries, meringues, gâteaux roulés).
- Soit un plat à tarte ou un moule à cake, placé sur une grille.

Il est recommandé d'utiliser les deux niveaux inférieurs des gradins.

Fonction turbogril

(Gril+air pulsé)

Viandes rôties, viande à l'os, poisson

Cette méthode convient particulièrement pour la cuisson de la viande telle quelle, mais toujours succulente. Convient aussi pour du poisson plus succulent: retourner à mi-cuisson.

Au cours de la grillade, certaines parties de l'appareil peuvent devenir chaudes: tenir les enfants éloignés.

Fonction Gril

Gratins et mets grillés

Pour cette méthode de cuisson, la porte doit rester fermée, y compris pour les mets grillés.

Si l'aliment est placé directement sur la grille, placer la lèchefrite en dessous, pour recueillir le jus qui s'égoutte.

Au cours de la grillade, certaines parties de l'appareil peuvent devenir chaudes: tenir les enfants éloignés.

Fonction Gril + tournebroche

Viandes rôties, volailles

Cuire au tournebroche est très utile pour une cuisson succulente et uniforme des volailles et des viandes. Lorsque le gril est en fonction, certaines parties de l'appareil peuvent devenir chaudes: tenir les enfants éloignés.

Fonction jet

Cette fonction permet une montée en température du four plus rapide. Lorsque la température sélectionnée est atteinte, elle se transforme automatiquement en la fonction conventionnelle .

Fonction air pulsé

Gâteaux et pâtisseries, quiches, tartes aux fruits

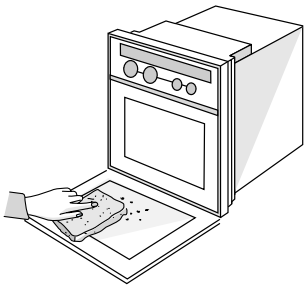
Cette méthode de cuisson est idéale pour:

- la cuisson de la pâtisserie fine, en en empêchant le dessèchement
- les tartes aux fruits et les quiches qui doivent dorer sur le dessus et le fond.

Cette fonction peut être utilisée pour une cuisson simultanée sur plusieurs niveaux: tourner les plats à mi-cuisson environ.

NETTOYAGE DU FOUR ET DE SES ACCESSOIRES

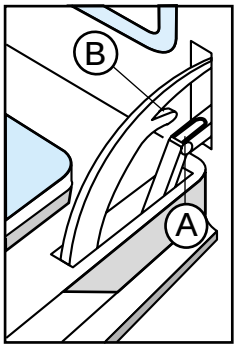
- Après chaque utilisation, attendre que le four soit refroidi et le nettoyer afin d'éviter que les résidus ne carbonisent.
- En cas de formation de résidus carbonisés, utiliser un produit spécial pour le nettoyage des fours et respecter les instructions du fabricant figurant sur l'emballage.
- Nettoyer l'extérieur du four avec une éponge imbibée d'eau tiède.
- **N'utiliser en aucun cas des produits abrasifs ou des tampons à récurer.**
- Utiliser un détergent liquide pour nettoyer la vitre de la porte du four.
- Laver les accessoires en lave-vaisselle ou à la main, avec un produit spécial pour le nettoyage des fours.
- Après une utilisation prolongée du four ou lorsque vous faites cuire des aliments à des niveaux très différents (en particulier les aliments à haute teneur en eau comme les pizzas, les légumes farcis, etc.), il est possible que de la condensation se forme à l'intérieur du joint de porte. Attendre que le four soit froid et essuyer la condensation avec un chiffon ou une éponge.



Entretien

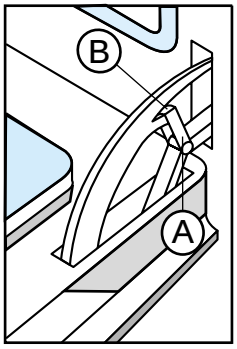
Démontage de la porte

Pour enlever la porte du four, introduire le levier (A) dans le cran de la charnière (B): fermer la porte jusqu'à sa position d'arrêt et la tirer vers soi.
Remonter dans l'ordre inverse.



Remplacement de la lampe du four

Pour enlever et remplacer la lampe, retirer le couvercle (H).
Procéder comme indiqué sur la figure ci-contre. N'utiliser que des lampes E14 - 15W - 300°C. Ne pas oublier de remettre le joint d'étanchéité (J).

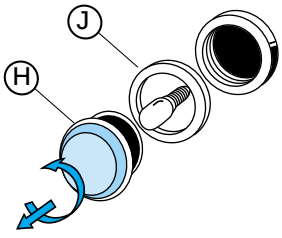


Pyrolyse

(Généralités)

COMMENT FONCTIONNE LA PYROLYSE ?

Ce four élimine, en les brûlant à température élevée, les dépôts et les éclaboussures de graisse.
La fumée produite est purifiée par passage à travers un catalyseur.
Le procédé de pyrolyse a plus d'efficacité si l'on opère avant que le four ne soit devenu trop sale: la consommation d'énergie utilisée pour cette opération est très faible.
Cependant, il n'est pas nécessaire d'utiliser la fonction pyrolyse chaque fois que le four est utilisé, mais seulement si le four est souillé d'éclaboussures.
Par raisons de sécurité, la fonction pyrolyse ne se mettra en marche qu'après le verrouillage **automatique** de la porte du four. Lorsque la température intérieure du four dépasse la température de fonctionnement maximale, la porte ne peut plus être ouverte.



NETTOYAGE DU FOUR ET DE SES ACCESSOIRES

Remarques

La fonction pyrolyse peut être utilisée, grâce au programmateur, n'importe quand, même la nuit (pour profiter des tarifs plus bas). Avant de l'utiliser, prendre les précautions essentielles suivantes:

- **retirer tous les accessoires du four**, y compris les équipements du four (grilles, lèchefrites à usages multiples, etc.)
- **Retirer les plus gros dépôts, car ils pourraient s'enflammer ou produire une grande quantité de fumée.**

Lorsque l'opération pyrolyse est terminée et que la porte du four peut être réouverte, il peut y avoir un dépôt blanc sur les parois du four: laisser le four refroidir et enlever ces résidus avec une éponge humide.

La turbine de refroidissement continuera à fonctionner après que le four soit éteint. C'est normal, et elle s'arrêtera automatiquement lorsque le four sera refroidi à la température normale.

COMMENT FAIRE FONCTIONNER LA FONCTION PYROLYSE

- Positionnez le sélecteur sur .
- La durée est fixée automatiquement par le système 6ème Sens, en mesurant la quantité et la qualité des fumées produites durant le processus de nettoyage.
- Pour effectuer une pyrolyse retardée, consultez les instructions du chapitre PROGRAMMATION - Sélection de l'heure de début pyrolyse".

Le voyant indique que la porte du four est verrouillée et il reste allumé après la fin du temps de pyrolyse sélectionné. La porte ne peut pas être réouverte tant que le four ne s'est pas refroidi jusqu'à une température normale (température maximale du thermostat de cuisson). Ne pas essayer de déverrouiller la porte du four à force.

Si le voyant est allumé, attendre qu'il s'éteigne.

DIAGNOSTIC DES PANNES

Le four ne fonctionne pas

- Remettre l'appareil en fonctionnement pour s'assurer que la panne n'a pas été éliminée.
- Vérifier qu'il y n'y a pas de coupure de courant.
- Vérifier que le sélecteur four n'est pas sur la position "0".
- Vérifier que la température et la fonction ont été programmées.

Fumée excessive pendant le fonctionnement

- Sélectionner une température plus basse que la température recommandée, indiquée dans le tableau des cuissons.
- Ne pas utiliser la lèchefrite à usages multiples comme plat à rôtir.
- Nettoyer le four.

Vapeur

- Lorsqu'on cuit des plats qui contiennent une grande quantité de liquide (par ex. Tomates provençales, courgettes), le four doit être préchauffé jusqu'à la température de cuisson pour empêcher la formation de condensation sur les vitres froides de la porte du four.

La turbine de refroidissement continue de fonctionner après que le four ait été éteint

- La turbine est un dispositif de sécurité actif qui fonctionne lorsque la température du four est trop élevée. Elle peut continuer de fonctionner après que le four ait été éteint.

La turbine de refroidissement ne se met pas en marche

Appeler le Service Après-Vente.

La porte du four ne s'ouvre pas

- Lorsque la fonction pyrolyse est en service, la porte reste verrouillée et le voyant reste allumé. La porte ne peut être réouverte que lorsque la température du four est descendue au-dessous de la température de fonctionnement normal (température maximale du thermostat de cuisson).

Si l'appareil ne fonctionne toujours pas correctement, appeler le Service Après-Vente.

SERVICE APRES-VENTE

Avant de contacter le Service Après-Vente :

1. Vérifier que vous ne pouvez pas éliminer la panne vous-même (cf. “Diagnostic des pannes”).
2. Remettre en fonctionnement l’appareil pour s’assurer que la panne n’a pas été éliminée.

Si après les contrôles ci-dessus le four ne fonctionne pas correctement, contacter le Service Après-Vente le plus proche.

Indiquer toujours:

- Le type de panne
- Le type et le modèle exacts de l’appareil
- Le numéro Service (c’est le numéro qui se trouve après le mot “Service” sur la plaque signalétique) qui se trouve sur le bord interne gauche de l’enceinte du four (visible lorsque la porte est ouverte). Le numéro Service se trouve aussi sur le livret de garantie.
- Votre adresse et votre numéro de téléphone complets.

SERVICE 0000 000 00000

DECLARATION DE CONFORMITE CE

- Ces appareils électriques sont destinés à entrer en contact avec les produits alimentaires et sont conformes à la Directive Européenne 89/109/CEE.
- Ils ont été conçus pour être utilisés uniquement comme appareils de cuisson. Tout autre usage (chauffage de locaux) doit être considéré comme impropre et est par conséquent dangereux.
- Ils ont été conçus, fabriqués et mis sur le marché en conformité avec les:

- Prescriptions relatives à la sécurité de la Directive “Basse Tension” 73/23/CEE.
- Prescriptions relatives à la protection de la Directive “EMC” 89/336/CEE. et portent le marquage CE selon la Directive 93/68/CEE.

NOTE

Printed in Italy

5019 100 80065

F

1/0201